

## CHAMPIGNONS DE CULTURE

J'ai lu avec intérêt l'article de JP Gén   «L'illusion du sauvage» (*Le Monde* 2 n   80). Je voudrais toutefois attirer l'attention, en tant que mycologue (et gourmet!), sur une erreur. Vous dites que certains champignons forestiers sont cultivés: sans doute, mais seulement ceux qui dégradent des feuilles ou du bois morts (les pleurotes, par exemple). C'est aussi de cela que se nourrissent les champignons des pr  s que l'on sait cultiver (dont celui de Paris). La majorité des comestibles forestiers vivent sur les racines des arbres vivants, et ne sont pas encore, ou ne seront jamais, cultivables: on peut certes en cultiver certains *in vitro*, au laboratoire, mais pas tous, et sans jamais obtenir la partie charnue et goûteuse qui se mange. Donc, truffes, morilles, c  pes, girolles, trompettes-de-la-mort, pieds-de-mouton et lactaires sont toujours ramassés en forêt. Ils proviennent le plus souvent d'autres pays, surtout d'Europe centrale, et sont souvent dans un état qu'un bon cuisinier devrait éviter...

Marc-André Selosse, professeur  
   l'université Montpellier-II